

OLIO CUORE

Biscotti all'olio con macedonia di frutta



Ingredienti

Biscotti

- 60 g farina "00"
- 70 g farina di farro
- 70 g farina di kamut
- 50 g fecola
- scorza grattugiata 1/2 limone
- 1 pizzico sale
- albume

Macedonia di frutta

- 100 g zucchero
- 50 g Olio Cuore
- 60 g albumi
- 30 g vino bianco secco
- 5 g lievito
- zucchero in granella
- pesca
- ananas

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 269.13 Kcal**
- **Grassi: 10.26 g**

Preparazione

- In una ciotola miscelare lo zucchero con le farine setacciate, il lievito e il sale.



- Completare con **Olio Cuore**, il vino, gli albumi e la scorza grattugiata del limone.
- Amalgamare bene gli ingredienti, poi formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e porre in frigo per 30 min.
- Suddividere la pasta in pezzi di circa 30 g l'uno.



- Con le mani infarinate preparare dei cordoncini.



- Formare delle ciambelline.



- Pennellare la superficie delle ciambelline con l'albume leggermente battuto, poi decorare con zucchero in granella.
- Adagiare le ciambelle sulla placca ricoperta con carta da forno.
- Infornare a 180° per 20 min. Quando i biscotti sono cotti, sfornare e porre sulla gratella a raffreddare.
- Servire i biscotti con la macedonia di frutta.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico